

壽

世

秘

典

三

壽世秘典卷四

鱗部

鯉魚

鯉爲諸魚之長其脇正中鱗一道從頭至尾無大小皆三十六鱗每鱗有小黑點形既可愛又能神變乃至飛越江湖也

氣味甘平無毒治欬逆上氣黃疸止渴水腫脚氣利小便療懷妊身腫及胎氣不安

發明

素問言鯉魚熱中脉訣言熱則生風食多能發風熱按朱丹溪言諸魚在水無一息之停皆能動風動火不獨鯉也孟詵曰凡炙鯉魚不可使煙入目損目光天行病後忌食鯉再犯卽死有



宿瘕者勿食鯉服天門冬硃砂人不可食忌合犬肉及葵菜食魚子忌與猪肝同食綱目云鯉乃陰中之陽其功長于利小便故能消腫脹黃疸脚氣喘嗽濕熱之病作鱠則性溫故能去瘀結冷氣之病燒之則從火化故能發散風寒平肺通乳解腸胃及腫毒之邪○治鯉須去黑血及脊上兩筋有毒悞中者浮萍可解

膽氣味苦寒無毒治目熱赤痛青盲滴耳治聾及小兒熱腫塗之

鯉魚

一名鯉魚狀如鱸而頭小形扁細鱗肥腹其色最白性急失水易死詩義疏云鯉似魴而大頭魚之不美者故里語云買魚得鯉不如啖茹徐州謂之鯉或謂之鱸

氣味甘溫無毒主溫中益氣多食令人熱中發渴

發瘡疥

鰮魚

狀似鰮而色黑其頭最大有至四五十觔者味亞于鰮鰮之美在腹鰮之美在頭或以鰮鰮爲一物誤矣首之大小色之黑白大不相侔

氣味甘溫無毒主暖胃益人食之已疣多食動風熱發瘡疥

鰮魚

一名鰮魚又名赤眼魚狀似鰮而鱗細于鰮赤脉貫瞳身圓而長青質赤章好食螺蚌善于遁網好

獨行制字從尊殆以此也

氣味甘溫無毒主暖胃和中多食動風熱發疥癬

鮓魚

音混

一名鰕魚其性舒緩故曰鰕俗名草魚因其食草也郭璞作鰕言鰕子似鰕而大是矣其形長身圓肉厚而鬆狀類青魚有青鰕白鰕二色白者味勝

氣味甘溫無毒主暖胃和中能發諸瘡

青魚

似鮓而背青南人多以作鮓青字古作鯖所謂五侯鯖是也其頭中枕骨蒸令氣通曝乾狀如琥珀荆楚人煮拍作飲器梳篋甚佳能解蠱毒

氣味甘平無毒治脚氣溼痺煩悶益氣力

發明

日華子云服术人忌之開寶本草云青魚鮓服丹石人相反不可合葫荑葵菜麥醬同食

膽氣味苦寒無毒臘月收取陰乾點目消赤目腫痛吐喉痺痰涎及魚骨鯁療惡瘡

鮓魚

鮓色鮓黑故名粵人訛爲子魚狀如青魚身圓肉厚頭扁骨軟性喜食泥長者尺餘其子滿腹有黃脂味美獺喜食之

氣味甘平無毒主開胃利五臟令人肥健與百藥無忌

白魚

一名鱗魚色白形窄腹扁鱗細頭尾俱向上肉中有細刺大者長六七尺武王白魚入舟卽此

氣味甘平無毒主開胃下氣去水氣令人肥健患

瘡癰者食之發膿灸瘡不發者食之良

發明

孟詵曰白魚雖不發病多食亦泥人亦能熱中發瘡經宿者勿食令腹中發冷病灸食亦

少動氣醃腊糟藏更佳吳瑞曰多食生痰與棗同食患腰痛

鰻魚

食療作鯨古無此字體圓厚而長似鰻魚而腹稍起扁額長喙口在頷下細鱗腹白背微黃色性啖魚大者二

三十觔

氣味甘平無毒主補五臟益筋骨和脾胃多食宜人作鮓尤佳曝乾香美亦不發病

鰾魚

一名鮓魚音紺健而難取吞陷同類力敢而脂物者也體似鰾而腹平頭似鯢而口大頰似鮎而色黃鱗似鱗而稍細大者三四十觔啖魚最毒池中有此不能畜魚

氣味甘平無毒食之已嘔暖中益胃

石首魚

一名黃魚乾者名鰾魚形如白魚扁身弱骨細鱗黃色如金首有白石二枚瑩潔如玉腹中白鰾可作膠羅願云諸魚薹乾皆為鰾其美不及石首故獨得專稱以白者為佳故呼白鰾若露風則變紅

色失
味也

氣味甘平無毒主開胃益氣乾鯊性疎利能入腸
胃寬中消食止痢炙食能消瓜成水

發明

陸文量菽園雜記云凡泄痢與腸胃諸疾最忌油膩魚腥惟白鯊不思此說與本草治下

痢相合蓋鯊飲鹹水而性不熱且無脂不膩少熱中之患更有消食理腸胃之功也

頭中石鮐水磨服治石淋小便不通解砒霜毒野

菌毒蠱毒

勒魚

狀如鱗魚而小身薄骨細腹下有硬刺如鱗腹之刺頭上有骨合之如鶴喙形乾者謂之勒鯊冬天

出者名雪
映魚味佳

氣味甘平無毒主開胃暖中作鯊尤良

鱗魚

一名魴魚狀狹而長薄如削木片亦如長薄尖刀
形細鱗白色吻上有二硬鬚腮下有長鬣如麥芒
腹下有硬角刺快利若刀腹後近尾有
短鬣肉中多細刺煎炙皆美烹煮不如

氣味甘溫無毒開胃爽脾多食助火動痰發瘡疥

時魚

形秀而扁微似魴而長白色如銀肉中多細刺如
毛其子甚細膩初夏時有餘月則無故名一名箭
魚腹下細骨如箭鏃其肪在鱗甲中故食不去鱗
亦自惜之其性浮游漁人以絲網沉水數寸取之

一絲罈鱗卽不復動出水卽死最易餒敗不宜烹煮惟以筍莧芹荻之屬連鱗蒸食乃佳亦可糟藏其鱗與他魚不同石灰水浸過晒乾層層起之以作女人花鈿甚良

氣味甘平無毒主補虛勞多食發疳瘕蒸下油以瓶盛埋土中塗湯火傷甚效

嘉魚

一名丙穴魚丙穴之說不一按文選註云丙穴在漢中沔縣北有二所常以三八月取之水經云丙水出丙穴口向丙故名黃鶴云蜀中丙穴甚多不獨漢中也嘉州雅州梁山太邑順政諸縣皆有丙穴嘉魚常以春末出遊冬月入穴首有黑點長身細鱗肉白如玉味甚肥美

氣味甘溫無毒令人肥健悅澤治腎虛消渴勞瘦



虛損

鰓魚

魚遊于水群魚隨之食其涎沫有類于蜎故各形似鰓魚腦上突起連背身圓肉厚白如鰓肉只有軟而可食

氣味甘平無毒令人肥健益氣力

鰓魚 一名鮒

鰓好旅行吹沫如星以相卽也故曰鰓以相附也故一名鮒小而耐寒至冬肉厚子多其味尤美大者至三四鰓

氣味甘溫無毒主胃弱不下食調中益五臟補虛

羸合菱首作羹治丹石發熱

發明

朱震亨曰諸魚屬火惟鯽屬土喜假泥不食雜物故能入陽明而有調胃實腸之力多食

亦能動火與沙糖同食生疳蟲同芥菜食成水腫同猪肝雞肉食生癰疽與天門冬同食害人

頭主燒研飲服療欬嗽治下痢酒服治脫肛及女

人陰脫仍以油調搽之醬汁和塗小兒面上黃水

瘡

膽汁塗疳瘡陰蝕瘡殺蟲止痛點喉中治骨鯁竹

刺不出

魴魚

一名鰻魚處處有之漢沔尤多小頭縮項穹脊潤腹扁身細鱗其色青白腹內有肪味最腴美其性宜活水又有一種火燒鰻頭尾俱似魴而脊骨更隆上有赤鬣連尾如蝙蝠之翼黑質赤章色如煙熏故名其大有至二三十觔者

氣味甘溫無毒主調胃氣利五臟疴痢者忌食

鱸魚

鱸出吳中淞江尤盛狀似鰻而色白有黑點巨口細鱗有四鰓淞人名四腮魚

氣味甘平微毒主補五臟益筋骨和腸胃治水氣安胎作鮓尤佳曝乾甚香美

發明

寇宗奭曰鱸魚秋月方美得水中之清氣雖有小毒不甚發病乃與脾胃相宜之物不可

同乳酪食中其毒者蘆根汁解之

鰕魚

一名鰕魚音薊鰕蹶也其體不能屈曲如僵蹶也鰕鰕也其紋斑如織縐也生江湖中扁形濶腹巨口細鱗鬚鬣皆圓黃質黑章斑文鮮明者爲雄晦者爲雌皮厚而肉緊內中無細刺有肚能嚼亦啖小魚夏月藏石隙冬月偎泥罅魚之沉下者也小者味佳至三五觔者不美

氣味甘平無毒主補虛勞益脾胃去腹內惡血及小蟲益氣力令人肥健

發明

李時珍曰按張杲醫說云越州邵氏女年十八病勞瘵累年偶食鰕魚羹遂愈觀此正與

補勞益胃殺蟲之說相符李廷飛延壽書云鰕鰕刺凡十二以應十二月誤鰕害人惟橄欖核磨水

解可

膽氣味苦寒無毒治骨鯁竹木刺入咽喉不拘以

近者服之皆出

臘月收鱸魚胆懸北簷下令乾每用一皂子煎酒溫呷得吐則鯁隨

涎出未吐再服以吐爲度酒隨量飲無不出者

鮐魚

一名沙溝魚居沙溝中吹沙而游啞沙而食鮐者肉多形圓陀陀然大者長四五寸其頭尾一般大頭狀似鱒體圓似鰻厚肉重唇細鱗黃白色有黑斑點文背有鬚刺甚硬其尾不岐小時卽有子味頗美

氣味甘平無毒主暖中益氣

黃鯛魚

生江湖中小魚狀似白魚而頭尾不昂扁身細鱗
白色濶不踰寸長不近尺可作酢菹煎炙甚美今
訛爲黃姑又訛爲黃骨魚

氣味甘溫無毒止胃寒洩痢

鰲魚

音餐

一名白鯧長僅數寸形狹而扁狀如
桺葉鱗細而整潔白可愛性好群遊

氣味甘溫無毒主暖胃止冷瀉

銀魚

一名鱠殘魚博物志云吳王江行食魚鱠棄其殘
餘于水化爲此魚故名出蘇淞浙江大者長四五